Manual de instrucciones

COCINA Y HORNO

GB English, 1

FR Français, 11

ES Español, 21

PT Português,31

AR عربي

CE60N1 EX

Sumario

Instalación, 22-23
Colocación y nivelación
Conexión eléctrica
Datos técnicos

Descripción del aparato, 24
Vista de conjunto
Panel de control

Puesta en funcionamiento y uso, 25-27
Poner en funcionamiento el horno
Programas de cocción
Consejos prácticos para cocinar
Tabla de cocción en el horno

Uso de la encimera eléctrica, 28
Consejos prácticos para el uso de las placas eléctricas

Precauciones y consejos, 29
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 30
Interrumpir la corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Para sustituir la bombilla de iluminación del horno
Asistencia

ARISTON

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.

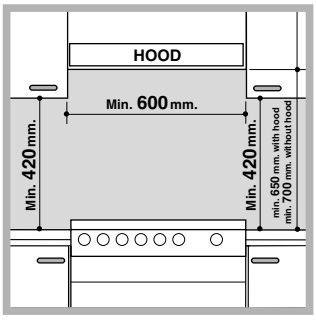
! Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

Colocación y nivelación

! Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

! Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (90°C).

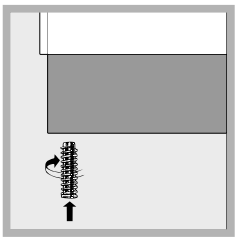
Para una correcta instalación:
- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 200 mm. del aparato;



- si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm.
Dicha distancia debe ser de 700 mm. si los armarios son de material inflamable

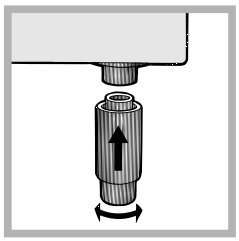
(*ver la figura*);

- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.



Nivelación

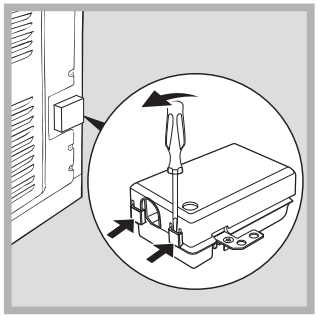
Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas* de regulación suministradas con el aparato, en los ángulos



de la base de la cocina.
(*ver la figura*).
Las patas* suministrados se encastran en la base de la cocina.

Conexión eléctrica

Montaje del cable de alimentación
Apertura del panel de bornes:

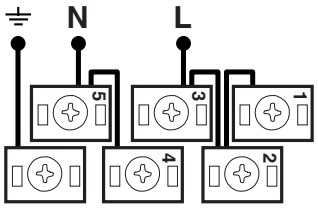


- Utilizando un destornillador haga palanca sobre las lengüetas laterales de la tapa del panel de bornes;
- Tire y abra la tapa del panel de bornes.

Para la instalación del cable realice las siguientes operaciones:
- afloje el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tornillos de los contactos

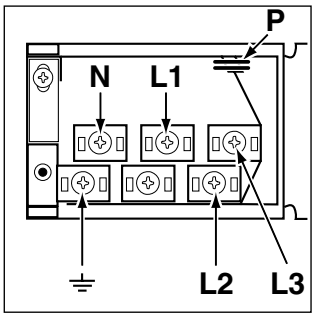
! Los conectores puente están preparados por la Fábrica para la conexión a 230V monofásica *(ver la figura).*

230V ~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746

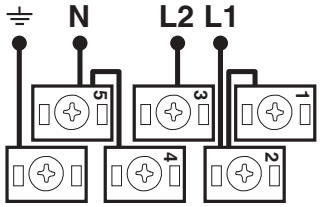


- para realizar las conexiones eléctricas de las figuras, utilice los dos conectores puente alojados dentro de la caja (*ver la figura* - referencia “P”)

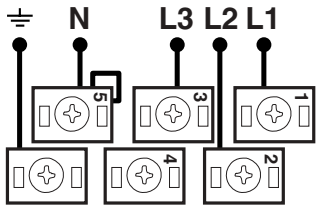
* Presente sólo en algunos modelos.



400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- fije el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cierre la tapa.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato..
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm, dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

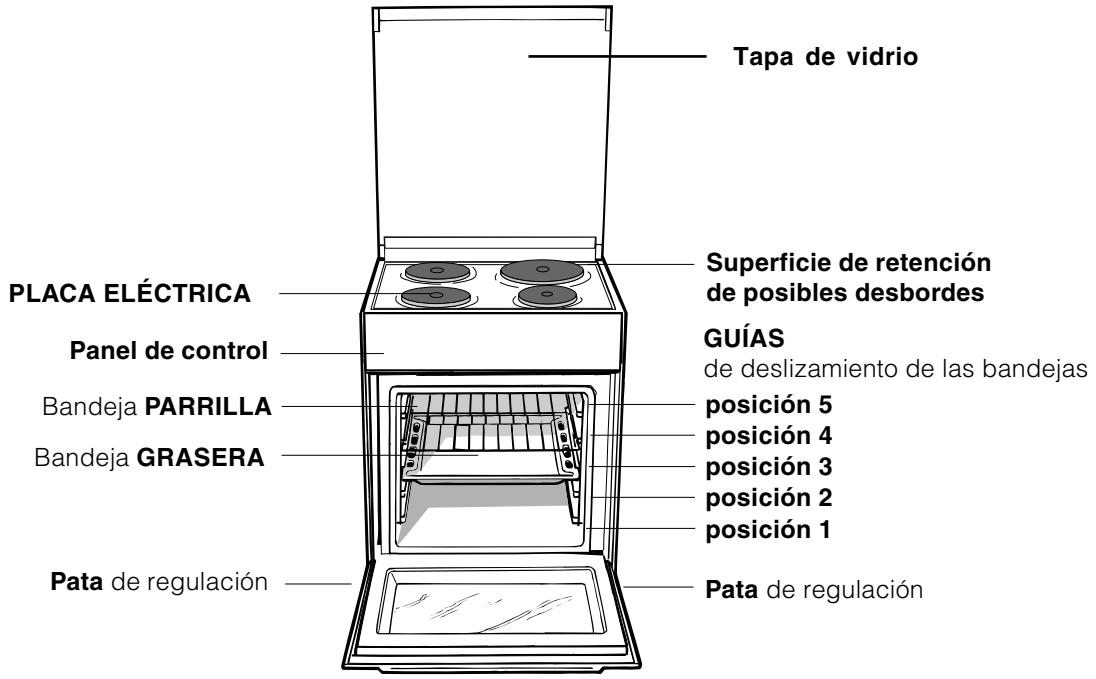
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

DATOS TÉCNICOS	
Dimensiones del Horno HxLxP	32x43,5x43 cm
Volumen	litros 60
Dimensiones útiles del cajón calientaplatos:	ancho 42 cm. profundidad 44 cm. altura 8,5 cm.
Tensión y frecuencia de alimentación	ver placa de características
Placa de cocción eléctrica	
Adelante izquierda	2000 W
Detrás izquierda	2000 W
Detrás derecha	2000 W
Adelante derecha	1000 W
Absorción máxima de la encimera eléctrica	7000 W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Clase consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: ☐ Convencional
	Normas Comunitarias: 06/95/EC del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 04/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones - 93/68/EEC del 22/07/93 y sucesivas modificaciones - 2002/96/EC.

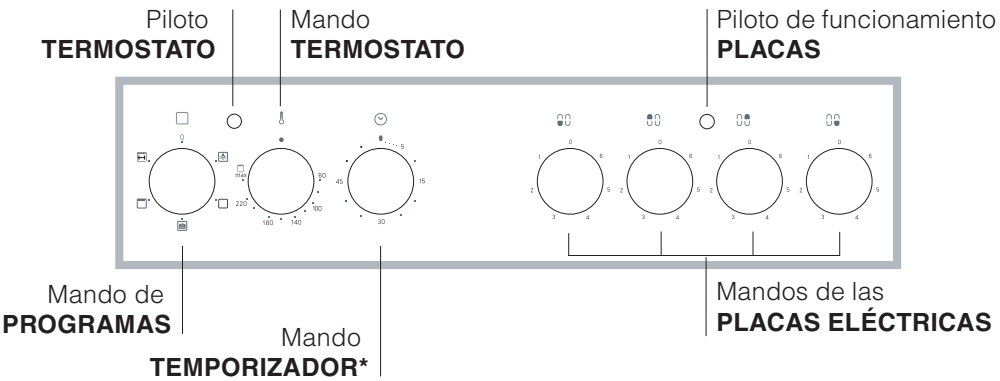
Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto



Panel de control



! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

Poner en funcionamiento el horno

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura aconsejada o deseada para ese programa, girando el mando TERMOSTATO. Una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas, se encuentra en la tabla correspondiente (*ver Tabla para cocciones al horno*).

Durante la cocción es posible:
- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- programar la duración y la hora de finalización de la cocción (*ver más adelante*);
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición “0”.

! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte. Utilice la posición 1 del horno sólo en caso de cocciones con el asador automático.

! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Piloto TERMOSTATO

Si está encendido, indica que el horno está produciendo calor. Se apaga cuando en el interior del horno se alcanza la temperatura seleccionada. En ese momento, el piloto se enciende y se apaga alternativamente indicando que el termostato está en funcionamiento y mantiene la temperatura constante.

Luz del horno

Se enciende girando el mando PROGRAMAS hasta cualquier posición diferente de “0” y permanece encendida mientras que el horno esté en funcionamiento. Seleccionando con el mando, la luz se enciende sin activar ningún elemento calentador.

Programas de cocción

! En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 50°C y MAX, excepto en el programa GRILL, para el cual se aconseja utilizar sólo MAX.

Programa **HORNO CONVENCIONAL**

Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **FONDO HORNO**

Se enciende el elemento calentador inferior. Esta posición es aconsejada para retocar la cocción de alimentos (colocados en bandejas para horno) que resulten ya bien cocidos en la superficie pero internamente estén todavía blandos, o para dulces con cobertura de fruta o mermelada, que requieren un moderado color superficial. Es importante destacar que esta función no permite que se alcance la máxima temperatura en el interior del horno (250°C), por lo tanto, no es aconsejable la cocción de alimentos manteniendo el horno siempre en esta posición, a menos que se trate de tortas que requieren temperaturas inferiores o iguales a 180°C.

Programa **GRILL**

Se enciende el elemento calentador superior. La elevada y directa temperatura del grill, permite el inmediato asado superficial de las carnes, con lo que, al impedir el escape de líquidos las mantiene más tiernas.

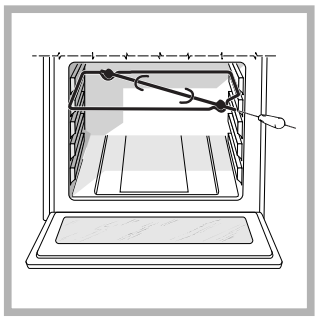
Programa **DOBLE GRILL**

Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el ventilador. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...

! Las cocciones GRILL y DOBLE GRILL se deben realizar con la puerta cerrada.

***** Presente sólo en algunos modelos.

Asador automático



Para accionar el asador automático (*ver la figura*) proceda del siguiente modo:
1. coloque la grasera en la posición 1;
2. coloque el sostén del asador automático en la posición 4 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. accione el asador automático seleccionando con el mando PROGRAMAS .

Temporizador*

Para accionar el Temporizador (Contador de minutos) proceda del siguiente modo:
1. gire en sentido horario un giro casi completo el mando del TEMPORIZADOR para cargar la alarma;
2. gire en sentido antihorario el mando del TEMPORIZADOR fijando el tiempo deseado.

Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones al GRILL, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

GRILL

- Introduzca la parrilla en la posición 3 o en la 4 y coloque los alimentos en el centro de la misma.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

PIZZA

- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
  Con la grasera, los tiempos de cocción aumentan y difícilmente se obtenga una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas, es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

Tabla de cocción en el horno

Programas	Alimentos	Peso (Kg)	Posición de las bandejas	Precalentamiento (minutos)	Temperatura aconsejada (°C)	Duración de la cocción (minutos)
Convencional	Lasañas	2,5	2	5	200	45-50
	Canelones	2,5	3	5	200	30-35
	Fideos al horno	2,0	3	5	200	30-35
	Ternera	1,7	2	10	180	60-70
	Pollo	1,5	3	10	200	80-90
	Pato	1,8	3	10	180	90-100
	Conejo	2	3	10	180	70-80
	Cerdo	2,1	3	10	180	70-80
	Cordero	1,8	3	10	180	70-80
	Caballa	1,1	2	5	180	30-40
	Caballa	1,5	2	5	180	30-35
	Trucha envuelta	1	2	5	180	25-30
	Pizza napolitana	1	2	15	220	15-20
	Bizcochos y pastelillos	0,5	3	10	180	10-15
	Flan y tortas dulces no leudadas	1,1	3	10	180	25-30
	Tortas saladas	1	3	10	180	30-35
	Tortas leudadas	0,5	3	10	160	25-30
	Tortas con fruta	1	3	10	170	25-30
Fondo del Horno	Retoques de cocción					
Grill	Lenguados y sepias	1	4	5	Max	8
	Broquetas de calamares y cangrejos	1	4	5	Max	4
	Filete de merluza	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3/4	5	Max	8-10
Doble Grill	Bistecs de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1,5	4	5	Max	20
	Hamburguesas	1	3	5	Max	7
	Caballa	1	4	5	Max	15-20
	Tostadas	n.° 4	4	5	Max	5
	Con asador automático					
	Asado de ternera	1,0	-	5	Max	70-80
	Pollo asado	2,0	-	5	Max	70-80

Uso de la encimera eléctrica

ES

! En cada mando está indicada la posición de la placa eléctrica correspondiente.

Placas eléctricas

La regulación se puede realizar girando el mando correspondiente en sentido horario o antihorario hasta 6 posiciones diferentes:

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Potencia mínima
2 - 5	Potencia intermedias
6	Potencia máxima

En todas las posiciones del mando diferentes a la de apagado, se produce el encendido del piloto de funcionamiento.

ATENCIÓN! L a tapa de vidrio se puede romper, si se calienta. Apagar todos los quemadores o, si existen, las placas eléctricas antes de cerrarla

Consejos prácticos para el uso de las placas eléctricas

Para evitar dispersiones de calor y provocar daños a la placa, es importante utilizar recipientes con fondo plano y de un diámetro igual o mayor que el de la placa.

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Cocción de verduras, pescados
2	Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos
3	Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrones
4	Asar (mediano)
5	Asar (fuerte)
6	Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo

! Antes de utilizarlas por primera vez, es necesario calentar las placas de cocción a la máxima temperatura durante 4 minutos, sin olla. Durante esta fase inicial, el revestimiento protector se endurece y alcanza la máxima resistencia.

Precauciones y consejos

ARISTON

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- No apoye ollas inestables o deformadas sobre las placas eléctricas para evitar vuelcos. Colóquelas sobre la placa de cocción con los mangos dirigidos hacia adentro.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No utilice líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) cerca del aparato mientras está en funcionamiento.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior de depósito o en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición 0.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada.
  Los electrodomésticos en desuso se podrán entregar al servicio público de recolección, llevarlos a las zonas comunales específicas o, si está previsto por la ley nacional en la materia, devolverlos a los revendedores con el objeto de adquirir nuevos productos equivalentes.
  Todos los principales productores de electrodomésticos están creando y administrando sistemas de recolección y eliminación de los aparatos en desuso.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones GRILL y DOBLE GRILL con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

ES

Interrumpir la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos como los quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva: pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.

- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.

- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.

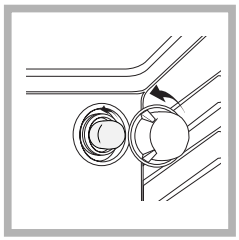
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajillas).

- La limpieza del panel de control se debe realizar con una esponja no abrasiva o con un paño suave.

- El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo). Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. Es además importante secar los posibles derrames de agua.

Controlar las juntas del horno
Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quite la tapa de vidrio del portalámpara (*ver la figura*).
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: tensión 230V, potencia 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

Asistencia

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.